Schokolade getauchte Physalis

Wer ein außergewöhnliches, aber einfaches Rezept für seine Gäste sucht, ist hier richtig: Die in Schokolade getauchten Physalis kommen ganz sicher gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

Nach Belieben	Physalis
Nach Belieben	Schokolade

Zubereitung

1. Für die in Schokolade getauchten Physalis zunächst die Lampions von den Früchten vorsichtig öffnen. Die Blätter langsam Richtung Stiel nach oben biegen. Die Beeren von der Unterseite auf Zahnstocher spießen.

2. Ein Wasserbad ansetzen und die Schokolade langsam darüber schmelzen. Die Physalis-Spieße in die flüssige Schokolade tauchen. Vor dem Servieren die Schokolade erstarren lassen.

Tipp

Man kann für die in Schokolade getauchten Physalis verschiedene Schokoladensorten verwenden, zum Beispiel weiße oder Vollmilchschokolade.